

Grilovaný hermelín s pikantními fazolemi, brusinkami a sušenou šunkou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- Sedlčanského Hermelínu na gril s brusinkovou omáčkou 1 balení
- červené fazole 2 plechovka
- tyrolská šunka 4 plátek
- česnek 2 stroužek
- rajčata 2 ks
- chilli paprička 1 ks
- jarní cibulka 1 ks
- cibule 1 ks
- olej 40 ml
- pažitka 1 svazek
- sůl 2 špetka

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. V kastrolu nahřejeme olej a pokrájenou cibuli v něm necháme zesklovatět
2. Přidáme jemně nakrájený česnek, chilli papričku a rajčata, osolíme, přimícháme fazole, pokrájenou jarní cibulku, brusinkovou omáčku a společně vše krátce podusíme
3. Mezitím Hermelíny obtočíme plátky šunky a zabalíme do alobalu, grilujeme asi 6 minut z každé

strany

4. Hotové fazole rozdělíme spolu s hermelíny na talíře a posypeme pažitkou.